BESTRON®

ARC220

Nederlands Handleiding rijstkoker

Deutsch Gebrauchsanweisung Reiskocher

Français Mode d'emploi cocotte de riz

English Instruction manual rice cooker

v140114-07

VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN - Algemeen

- Lees de gebruiksaanwijzing goed door en bewaar deze zorgvuldig.
- Gebruik dit apparaat alleen zoals beschreven in deze gebruiksaanwijzing.
- Gebruik uitsluitend toebehoren die door de leverancier worden aanbevolen.Door gebruik van andere toebehoren kan er schade optreden aan het apparaat waardoor gevaar voor de gebruiker kan ontstaan.
- Dit apparaat mag worden gebruikt door kinderen ouder dan 8 jaar en personen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of gebrek aan ervaring en kennis, maar alleen onder toezicht of als ze instructie hebben gekregen over het veilig gebruik van het apparaat en de mogelijke gevaren ervan begrijpen.
- Kinderen moeten in de gaten gehouden worden om er zeker van te zijn dat ze niet met het apparaat spelen.
- Reiniging en onderhoud moeten niet worden gedaan door kinderen, behalve als zij ouder dan 8 jaarzijn en onder toezicht staan.
- Houd het toestel en de kabel buiten bereik van kinderen tot 8 jaar oud.
- Laat reparaties uitvoeren door een gekwalificeerde monteur. Probeer nooit zelf het apparaat te repareren.

VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN - Elektriciteit en warmte

Bepaalde delen van het apparaat kunnen heet worden.
Raak deze niet aan om te voorkomen dat u zich verbrandt.

- Controleer of de netspanning overeenkomt met de aangegeven netspanning op het typeplaatje van het apparaat, voordat u het apparaat gebruikt.
- Controleer of de contactdoos waarop u het apparaat aansluit geaard is.
- Haal altijd de stekker uit het stopcontact wanneer u het apparaat niet gebruikt.
- Als u de stekker uit het stopcontact neemt, trek dan aan de stekker zelf, niet aan het snoer.
- Controleer regelmatig of het snoer van het apparaat nog intact is. Gebruik het apparaat niet als het snoer beschadigingen vertoont. Laat een beschadigd snoer vervangen door een gekwalificeerde servicedienst.
- Het apparaat moet zijn warmte kwijt kunnen om brandgevaar te voorkomen. Zorg er dus voor dat het apparaat voldoende vrij is en niet in contact kan komen met brandbaar materiaal. Het apparaat mag niet worden bedekt.
- Zorg ervoor dat het apparaat en het snoer niet in aanraking komen met hittebronnen, zoals een hete kookplaat of open vuur.
- Zorg ervoor dat het apparaat, het snoer en de stekker niet in aanraking komen met water.

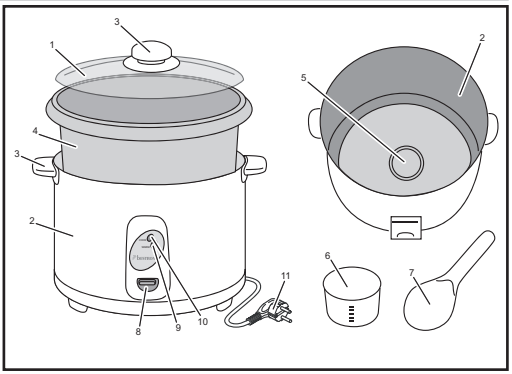
VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN - Gebruik

- Gebruik het apparaat nooit buitenshuis.
- Gebruik het apparaat nooit in vochtige ruimten.
- Plaats het apparaat op een stabiele, vlakke en hittebestendige ondergrond, op een plaats waar het niet kan vallen.
- Laat het snoer niet over de rand van het aanrecht, werkblad of een tafel hangen.
- Zorg ervoor dat uw handen droog zijn als u het apparaat, het snoer of de stekker aanraakt.
- Schakel het apparaat uit en verwijder de stekker uit het stopcontact als u tijdens het gebruik storingen ondervindt, het apparaat gaat reinigen, een accessoire aanbrengt of verwijdert, of klaar bent met het gebruik.
- Laat het apparaat nooit onbeheerd achter als het in gebruik is.
- Dompel de behuizing, het snoer en de stekker nooit onder in water of een andere vloeistof.
- Zorg tijdens het gebruik van het apparaat voor voldoende ventilatie.
- Plaats het apparaat niet te dicht bij behang en keukenkastjes. De hete stoom kan beschadigingen veroorzaken.
- Verplaats het apparaat nooit als het is ingeschakeld of nog warm is. Schakel het apparaat eerst uit en verplaats het pas als het afgekoeld is.
- Wees voorzichtig bij het openen van het deksel tijdens en na het gebruik. De hete stoom kan brandwonden veroorzaken.
- Het toestel mag niet in werking worden gesteld door middel van een externe tijdschakelaar, of door een afzonderlijk systeem met afstandsbediening.

WERKING - Algemeen

De rijstkoker is alleen bedoeld voor huishoudelijke doeleinden, niet voor professioneel gebruik.

1. Glazen deksel
2. Behuizing
3. Hittebestendige handgrepen
4. Binnenpan
5. Verwarmingselement
6. Maatbeker
7. Rijstlepel
8. Aan/Uit schakelaar
9. Indicatielampje “WARM” (warm houden)
10. Indicatielampje “COOK” (koken)
11. Snoer met stekker



Figuur 1

WERKING - Eerste gebruik

1. Verwijder de verpakking.
2. Reinig het apparaat grondig om eventuele fabricageresten te verwijderen. Zie ‘Reiniging en onderhoud’.

WERKING - Koken van rijst

1. Plaats het apparaat op een vlakke en stabiele ondergrond.
2. Meet rijst en water af en giet beide in de binnenpan (4).

2 maatbekers rijst	3 maatbekers water
4 maatbekers rijst	5 maatbekers water
6 maatbekers rijst	7 maatbekers water
8 maatbekers rijst	9 maatbekers water
10 maatbekers rijst	11 maatbekers water
12 maatbekers rijst	13 maatbekers water
14 maatbekers rijst	15 maatbekers water
15 maatbekers rijst	16 maatbekers water

3. Plaats de binnenpan in de behuizing (2) en leg de deksel erop.
4. Steek de stekker in het stopcontact.
5. Druk de aan/uit schakelaar naar beneden om het apparaat in te schakelen. Het indicatielampje “COOK” (koken) gaat nu aan. Als de rijst gekookt is, na ongeveer 20 minuten afhankelijk van de rijstsoort, schakelt het apparaat automatisch naar “WARM” (warm houden). Op deze stand houdt hij de gekookte rijst warm. Rijst kan redelijkerwijs ongeveer 5 uur warm worden gehouden. Wij adviseren echter om uitdroging te voorkomen en de rijst binnen 1 uur te serveren.
6. Als de rijst klaar is, wacht u 10 minuten voordat u de rijst doorroert en serveert.
7. Als u het apparaat niet meer wilt gebruiken, druk de aan-/uitschakelaar naar boven en trek dan de stekker uit het stopcontact om het uit te schakelen.

REINIGING EN ONDERHOUD

Reinig het apparaat en de losse onderdelen grondig na elk gebruik:
1. Trek de stekker uit het stopcontact.

2. Reinig de glazen deksel, binnenpan, maatbeker en lepel in een warm sopje. Spoel de onderdelen goed af en droog ze vervolgens grondig. Deze onderdelen kunnen ook in de vaatwasmachine gereinigd worden.
3. Reinig de behuizing met een vochtige doek. Droog vervolgens grondig.
4. Berg het apparaat op een droge plaats op.

⚠
- Zorg ervoor dat het apparaat niet is aangesloten op de netvoeding als u het gaat schoonmaken.
- Gebruik geen agressieve of schurende schoonmaakmiddelen of scherpe voorwerpen (zoals messen of harde borstels) bij het reinigen.
- Dompel de basiseenheid nooit in water of een andere vloeistof en houd deze ook niet onder stromend water.

TECHNISCHE GEGEVENS

Type: ARC220
Vermogen: 700W
Netspanning: 220-240V ~ 50/60Hz

MILIEU

- Werp verpakkingsmateriaal zoals plastic en dozen in de daarvoor bestemde containers.
- Dit product aan het eind van de gebruiksduur niet inleveren als normaal huishoudelijk afval, maar bij een inzamelpunt voor hergebruik van elektrische en elektronische apparatuur. Let op het symbool op het product, de gebruiksaanwijzing of de verpakking.
- De materialen kunnen hergebruikt worden zoals aangegeven. Door uw hulp bij hergebruik, de verwerking van de materialen of ander vormen van de benutting van oude apparatuur levert u een belangrijke bijdrage aan de bescherming van ons milieu.
- Informeer bij de gemeente naar het juiste inzamelpunt bij u in de buurt.

GARANTIEBEPALINGEN

De importeur geeft onder de volgende voorwaarden 60 maanden na aankoopdatum garantie op deze apparatuur tegen defecten die zijn ontstaan door fabricage- en/of materiaalfouten.

1. In de genoemde garantieperiode zullen geen kosten worden berekend voor arbeidsloon en materiaal. De onder garantie uitgevoerde reparatie verlengt de garantietermijn niet.
2. Defecte onderdelen of bij remplace (omruiling) de defecte apparaten zelf, worden automatisch eigendom van de importeur.
3. Elke aanspraak op garantie dient vergezeld te gaan van het aankoopbewijs van de firma.
4. Aanspraken op garantie moeten worden gedaan bij de dealer waar het apparaat is gekocht of bij de importeur.
5. De garantie is uitsluitend geldig voor de eerste koper en niet overdraagbaar.
6. De garantie is niet geldig voor schade die is ontstaan door:
   a. ongevallen, verkeerd gebruik, slijtage en/of verwaarlozing;
   b. foutieve installatie en/of gebruik op een manier die in strijd is met de geldende wettelijke, technische of veiligheidsnormen;
   c. aansluiting op een andere netspanning dan die op het typeplaatje staat vermeld;
   d. een ongeautoriseerde wijziging;
   e. een reparatie die is uitgevoerd door derden;
   f. een onzorgvuldige transportwijze zonder geschikte verpakking respectievelijk bescherming.
7. Op deze garantiebepalingen zal geen aanspraak gemaakt kunnen worden bij:
   a. verliezen die zich tijdens het transport voordoen;
   b. het verwijderen of wijzigen van het serienummer van het apparaat.
8. Uitgezonderd van garantie zijn snoeren, lampen en glazen onderdelen.
9. De garantie geeft geen enkel recht op vergoeding van eventuele schade, buiten de vervanging respectievelijk reparatie van de defecte onderdelen. De importeur kan nooit aansprakelijk gesteld worden voor eventuele vervolgschade of enigerlei andere consequenties die door of in relatie met de door hem geleverde apparatuur zijn ontstaan.
10. Om aanspraak te maken op garantie kunt u zich wenden tot uw winkelier. Bestron biedt ook de mogelijkheid om het apparaat rechtstreeks ter reparatie aan te bieden aan de Bestron Service Dienst. Stuur echter nooit zomaar iets op. Het pakket kan dan namelijk geweigerd worden en eventuele kosten zijn voor uw rekening. Neem contact op met de Service Dienst en zij zullen u vertellen hoe u het apparaat moet inpakken en verzenden.

11. Het apparaat is niet voor professioneel gebruik geschikt.

SERVICE

Mocht zich onverhoopt een storing voordoen, dan kunt u zich in verbinding stellen met de BESTRON-servicedienst:

NEDERLAND:
BESTRON NEDERLAND BV
BESTRON SERVICE
Moeskampweg 20
5222 AW 's-Hertogenbosch
Tel: 073 - 623 11 21
Fax: 073 - 621 23 96
Email: service@bestron.com
Internet: www.bestron.com

BELGIE:
NEW ETP BVBA
BESTRON SERVICE
Passtraat 121
B-9100 St. Niklaas
Tel: 03 - 776 89 98
Fax: 03 - 777 26 11
Email: info@newetp.be
Internet: www.newetp.be

CE-CONFORMITEITSVERKLARING

Dit product voldoet aan de bepalingen in de volgende Europese richtlijnen op het gebied van veiligheid:

- EMC-richtlijn 2004/108/EC
- Laagspanningsrichtlijn 2006/95/EC

R. Neyman
Quality control

RECEPTEN

Saffraanrijst met garnalen en mosselen
Ingrediënten
- 300g langkorrelige rijst
- 50ml olijfolie
- 1 gesnipperde ui
- 400ml visfond
- 100g gepelde garnalen
- 100g mosselen (zonder schelp)
- Saffraan
- Zout
- Peper

Bereiden
Spoel de rijst in een zeef of fijn vergiet onder de kraan schoon. Doe de olijfolie, gesnipperde ui en rijst in de binnenpan. Meng dit goed. Voeg de garnalen, mosselen en een paar draadjes saffraan toe. Schenk de visfond erbij. Breng alles op smaak peper en zout. Deksel erop en druk de aan/uit schakelaar naar beneden. Aan het einde van de kooktijd (na ongeveer 20min.) wordt het gerecht automatisch warm gehouden.

Aardappeltjes gebakken
Ingrediënten
- 300g aardappeldobbelsteentjes (diepvries)
- 1 eetlepel olie
- 20g boter
- Zout

Bereiden
Doe de olie en de boter in de binnenpan. Voeg de aardappeldobbelsteentjes toe. Breng op smaak met zout. Deksel erop en druk de aan/uit schakelaar naar beneden. Aan het einde van de kooktijd (na ongeveer 15 min.) wordt het gerecht automatisch warm gehouden.

Pasta met ham en kaas

Ingrediënten
- 200g Macaroni
- 50g boter of margarine
- 1 dikkere plak achterham
- 20g geraspte kaas
- Zout
- 500ml water

Bereiden
Snij de ham in dunne reepjes. Doe de boter, macaroni, ham, kaas en het water in de binnenpan en schep dit om. Deksel erop en druk de aan/uit schakelaar naar beneden. Aan het einde van de kooktijd (na ongeveer 15min.) wordt het gerecht automatisch warm gehouden. De “pannenkoek” op een groot plat bord keren en direct serveren.

SICHERHEITSBESTIMMUNGEN - Allgemein

- Lesen Sie die Bedienungsanleitung gut durch und bewahren Sie diese sorgfältig auf.
- Verwenden Sie dieses Gerät nur so wie in dieser Bedienungsanleitung beschrieben.
- Dieses Gerät kann von Kinder ab 8 Jahren verwendet werden, und Personen mit Behinderungen körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder einem Mangel an Erfahrung und Wissen, es sei denn, sie wurden von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person im Gebrauch des Gerätes unterrichtet oder bei dessen Gebrauch beaufsichtigt und die Gefahren beteiligt verstehen.
- Kinder müssen beaufsichtigt werden, damit sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Reinigung und Wartung dieses Gerät ist nicht geeignet für Kinder, ausser für Kinder elter dann 8 Jahr und mit Aufsicht.
- Behaltet Gerät und Kabel nicht in de Nähe von Kinder unter 8 jahr.
- Lassen Sie Reparaturen von einem qualifizierten Mechaniker ausführen. Versuchen Sie nie, das Gerät selbst zu reparieren

SICHERHEITSBESTIMMUNGEN - Elektrizität und Wärme

Bestimmte Teile des Geräts können heiß werden.
Um Verbrennungen zu vermeiden, sollten Sie diese nicht berühren.

- Bevor Sie das Gerät verwenden, prüfen Sie, ob die Netzspannung mit der auf dem Typenschild des Geräts angegebenen Stromstärke übereinstimmt.
- Kontrollieren Sie, ob die Steckdose, an die Sie das Gerät anschließen, geerdet ist.
- Ziehen Sie immer den Stecker aus der Steckdose, wenn Sie das Gerät nicht benutzen.
- Ziehen Sie beim Entfernen des Steckers aus der Steckdose am Stecker und nicht am Kabel.
- Überprüfen Sie regelmäßig, ob das Gerätekabel noch intakt ist. Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn das Kabel beschädigt ist. Lassen Sie ein beschädigtes Kabel von einem qualifizierten Wartungsdienst ersetzen.
- Um Brandgefahr zu verhindern, muss das Gerät seine Wärme abgeben können. Sorgen Sie also dafür, dass das Gerät ausreichend frei steht und nicht in Kontakt mit brennbarem Material kommen kann. Das Gerät darf nicht abgedeckt werden.
- Sorgen Sie dafür, dass das Gerät und das Kabel nicht mit Hitzequellen wie heißen Kochplatten oder offenem Feuer in Berührung kommen.
- Sorgen Sie dafür, dass das Gerät, das Kabel und der Stecker nicht mit Wasser in Berührung kommen.

SICHERHEITSBESTIMMUNGEN - Verwendung

- Benutzen Sie das Gerät nie im Freien.
- Benutzen Sie das Gerät nie in feuchten Räumen.
- Stellen Sie das Gerät auf einen stabilen, ebenen und hitzebeständiger Untergrund, wo es nicht herunterfallen kann.
- Lassen Sie das Kabel nicht über den Rand der Spüle, der Arbeitsplatte oder eines Tisches hängen.
- Berühren Sie das Gerät, das Kabel oder den Stecker immer nur mit trockenen Händen.
- Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, wenn bei der Benutzung Störungen auftreten, Sie das Gerät reinigen, Zubehör anbringen oder abnehmen oder Sie das Gerät nicht mehr benutzen.
- Lassen Sie das Gerät bei der Benutzung niemals unbeaufsichtigt.
- Tauchen Sie das Gehäuse, das Kabel und den Stecker nie in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Sorgen Sie bei der Benutzung des Geräts für ausreichende Belüftung.
- Stellen Sie das Gerät nicht in unmittelbarer Nähe von Tapeten und Küchenschränken auf. Der heiße Dampf kann Beschädigungen verursachen.
- Verschieben Sie das Gerät keinesfalls in eingeschaltetem Zustand oder wenn es noch warm ist. Schalten Sie das Gerät zuerst aus und verschieben Sie es erst, wenn es abgekühlt ist.
- Seien Sie vorsichtig, wenn Sie während und nach dem Betrieb den Deckel öffnen. Der heiße Dampf kann Verbrennungen verursachen.
- Verwenden Sie das Gerät nicht mit externen Zeitschaltuhren o.ä.

BENUTZUNG - Allgemein

Das Reiskocher ist nur für den Hausgebrauch vorgesehen, nicht für die professionelle Verwendung.

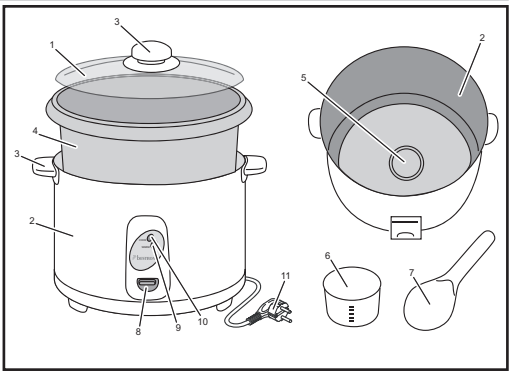


Abbildung 1

1. Glasdeckel
2. Gehäuse
3. Cool-Touch Griffe
4. Innenschüssel
5. Heizelement
6. Messbecher
7. Reislöffel
8. Ein-Aus Schalter
9. Kontrollleuchte “WARM” (warm halten)
10. Kontrollleuchte “COOK” (Kochen)
11. Kabel mit Stecker

BENUTZUNG - Erste Verwendung

1. Entfernen Sie die Verpackung.
2. Reinigen Sie das Gerät gründlich, um eventuelle Herstellungsreste zu entfernen. Siehe „Reinigung und Wartung“.

BENUTZUNG - Reis kochen

1. Stellen Sie das Gerät auf einen flachen und stabilen Untergrund.
2. Den Reis und das Wasser abmessen und beides in die Innenschüssel (4) füllen.

2 Messbecher Reis	3 Messbecher Wasser
4 Messbecher Reis	5 Messbecher Wasser
6 Messbecher Reis	7 Messbecher Wasser
8 Messbecher Reis	9 Messbecher Wasser
10 Messbecher Reis	11 Messbecher Wasser
12 Messbecher Reis	13 Messbecher Wasser
14 Messbecher Reis	15 Messbecher Wasser
15 Messbecher Reis	16 Messbecher Wasser

3. Setzen Sie die Innenschüssel in das Gehäuse (2) und legen Sie den Deckel auf.
4. Netzstecker in die Steckdose einstecken.
5. Ein/Aus Schalters nach unten drücken um das Gerät ein zuschalten. Die Kontrollleuchte “COOK” (Kochen) leuchtet. Wenn der Reis fertig ist, ca. 20 Minuten je nach Menge und Reissorte, schaltet das Gerät automatisch um auf “WARM” (warm halten). Jetzt wird der Reis warm gehalten. Der Reis kann ungefähr 5 Stunden warm gehalten werden. Wir empfehlen jedoch, um Dehydrierung zu vermeiden und den Reis innerhalb von 1 Stunde zu dienen.
6. Wenn der Reis fertig ist, warten Sie 10 Minuten ehe Sie den Reis umrühren und servieren.
7. Nach Gebrauch: Ein/Aus Schalter nach oben drücken und Netzstecker aus der Steckdose ziehen.

REINIGUNG UND WARTUNG

Reinigen Sie das Gerät und die Einzelteile nach jeder Verwendung gründlich:
1. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.

2. Reinigen Sie den Glasdeckel, Innenschüssel, Messbecher und Reislöffel in warmem Spülwasser. Spülen Sie die Teile gut ab und trocknen Sie sie anschließend gründlich ab. Die Teile sind auch Spülmaschinen geeignet.
3. Reinigen Sie das Gehäuse mit einem feuchten Tuch. Trocknen Sie es danach gründlich ab.
4. Stellen Sie das Gerät an einen trockenen Platz.

⚠
- Sorgen Sie dafür, dass das Gerät bei der Reinigung nicht an der Netzspannung angeschlossen ist.
- Verwenden Sie zur Reinigung keine aggressiven Reinigungs- oder Scheuermittel oder scharfen Gegenstände (wie Messer oder harte Bürsten).
- Tauchen Sie das Basisgerät nie unter Wasser oder in andere Flüssigkeiten und halten Sie es nicht unter fließendes Wasser.

TECHNISCHE DATEN

Type:	ARC220
Leistung:	700W
Netzspannung:	220-240V ~ 50/60Hz

UMWELT

- Werfen Sie Verpackungsmaterial wie Kunststoff und Kartons in die dafür vorgesehenen Container.
- Geben Sie dieses Produkt am Ende der Nutzungsdauer nicht als normalen Haushaltsabfall ab, sondern bei einem Sammelpunkt für die Wiederverwendung elektrischer und elektronischer Geräte. Achten Sie auf das Symbol auf dem Produkt, der Gebrauchsanweisung oder der Verpackung.
- Die Materialien können wie angegeben wiederverwendet werden. Durch Ihre Hilfe bei der Wiederverwendung, der Verarbeitung der Materialien oder anderen Formen der Benutzung alter Geräte liefern Sie einen wichtigen Beitrag zum Schutz unserer Umwelt.
- Erkundigen Sie sich bei den Stadtverwaltungen nach dem richtigen Sammelpunkt in Ihrer Nähe.

GARANTIEBESTIMMUNGEN

Der Importeur gewährt für dieses Gerät unter den folgenden Bedingungen 60 Monate Garantie ab Kaufdatum auf Schäden, die aufgrund von Herstellungs- und/ oder Materialfehlern entstanden sind.

1. Innerhalb der genannten Garantiefrist werden keine Kosten für Arbeitslohn und Material berechnet. Die Garantiefrist wird durch die unter Garantie ausgeführte Reparatur nicht verlängert.
2. Schadhafte Teile oder, im Falle eines Umtauschs, die schadhaften Geräte selbst werden automatisch Eigentum des Importeurs.
3. Bei jedem Garantieanspruch muss ein Kaufbeleg der Firma vorgelegt werden.
4. Garantieansprüche müssen entweder beim Händler, bei dem das Gerät gekauft wurde, geltend gemacht werden oder beim Importeur.
5. Die Garantie gilt nur für den ersten Käufer und ist nicht übertragbar.
6. Die Garantie gilt nicht für Schäden, die entstanden sind durch:
   a. Unfälle, verkehrte Benutzung, Abnutzung und/oder Verwahrlosung
   b. falsche Montage und/oder Benutzung, die gegen die einschlägigen gesetzlichen und technischen Normen oder gegen Sicherheitsnormen verstößt
   c. Anschluss an eine andere Netzspannung als die auf dem Typenschild angegebene
   d. eine ungenehmigte Veränderung
   e. eine Reparatur, die durch Dritte ausgeführt wurde
   f. nachlässigen Transport ohne geeignete Verpackung bzw. ohne geeigneten Schutz
7. Auf diese Garantiebestimmungen kann kein Anspruch erhoben werden im Falle von:
   a. Verlusten, die während des Transports auftreten
   b. Entfernung oder Änderung der Geräteseriennummer
8. Ausgenommen von der Garantie sind Kabel, Lampen und Glasteile.
9. Außer einem Ersatz bzw. einer Reparatur der schadhaften Teile räumt die Garantie kein Recht auf Erstattung eines eventuellen Schadens ein. Der Importeur kann in keinem Fall für eventuelle Folgeschäden oder irgendwelche anderen Folgen haftbar gemacht werden, die durch das von ihm gelieferte oder in Verbindung mit dem von ihm gelieferten Gerät entstanden sind.
10. Um Garantieleistungen in Anspruch zu nehmen, wenden Sie sicht direkt an Ihren Händler. Bestron bietet auch die Möglichkeit direkt mit dem Werkskundendienst abzuwickeln. Voraussetzung hierfür ist, dass Sie sich zunächst telefonisch, per Fax oder Mail an den Werkskundendienst wenden. Bitte schicken Sie keine Geräte unaufgefordert. Insbesondere dürfen Pakete niemals unfrei eingesendet werden.

Sprechen Sie daher zuerst mit uns. Wir sagen Ihnen wie Sie Ihr Gerät an uns einsenden sollen.

11. Das Gerät eignet sich nicht für die professionelle Verwendung.

KUNDENDIENST

Sollte unerwartet eine Störung auftreten dann können Sie sich mit dem BESTRON-Kundendienst in Verbindung setzen:

DEUTSCHLAND:
SERVICE CENTER FRENZ
BESTRON SERVICE
Kleikstraße 94-96
52134 Herzogenrath

Tel: 02406 97 999 15
Fax: 02406 97 999 13
E-mail: info@bestron-service.de
Internet: www.bestron.com

CE-KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

Dieses Produkt entspricht auf dem Gebiet der Sicherheit den Bestimmungen der folgenden europäischen Richtlinien:

- EMC-Richtlinie 2004/108/EC
- Niederspannungsrichtlinie 2006/95/EC

R. Neyman
Qualitätskontrolle

REZEPTE

Safranreis mit Garnelen und Muscheln

Zutaten
- 300g langkörniger Reis
- 50ml Olivenöl
- 1 fein gehackte Zwiebel
- 400ml Fisch Brühe
- 100g gepulte Krabben
- 100g Muschelfleisch
- Safran
- Salz
- Pfeffer

Zubereitung
Spülen Sie den Reis in einem Sieb oder feinem Abtropfsieb unter dem Wasserhahn ab. Geben Sie das Olivenöl, fein gehackte Zwiebel und Reis in die Innenschüssel. Mixen es gut. Geben Sie die Krabben, Muschel und etwas Safran Faden hinzu. Gießen Sie die Fischbrühe, Salz und Pfeffer darüber. Legen Sie den Deckel auf den Reiskocher und drücken Sie den Ein/Aus Schalter nach unten. Am Ende der Kochzeit (nach ungefähr 20 min.) schaltet das Gerät automatisch auf “WARM” (warm halten).

Bratkartoffeln

Zutaten
- 300g Kartoffeln (aus dem Gefrierfach)
- 1 Esslöffel Olivenöl
- 20g Butter
- Salz

Zubereitung
Geben Sie das Olivenöl und Butter in die Innenschüssel. Geben Sie die Kartoffeln hinzu und Salz darüber. Legen Sie den Deckel auf den Reiskocher und drücken Sie den Ein/Aus Schalter nach unten. Am Ende die Kochzeit (nach ungefähr 15 min.) schaltet das Gerät automatisch auf “WARM” (warm halten).

Nudeln mit Schinken und Käse

Zutaten
- 200g Nudeln
- 50g Butter oder Margarine
- 1 dicke Scheibe Hinterschinken
- 20g geriebener Käse
- Salz
- 500ml Wasser

Zubereitung
Schneiden Sie den Schinken in dünne Streifen. Geben Sie die Butter, Nudeln, Schinken, Käse und das Wasser in die Innenschüssel und rühren Sie es um. Legen Sie den Deckel auf den Reiskocher und drücken den Ein/Aus Schalter nach unten. Am Ende die Kochzeit (nach ungefähr 15 min.) schaltet das Gerät automatisch auf “WARM” (warm halten).

CONSIGNES DE SÉCURITÉ - Généralités

- Lisez soigneusement le mode d'emploi et conservez-le précieusement.
- Utilisez cet appareil uniquement suivant les instructions décrites dans le mode d'emploi.
- Cet appareil peut être utilisé par les enfants à partir de 8 ans et les personnes ayant réduit les capacités physiques, sensorielles ou mentales ou manque d'expérience et de connaissances si elles ont été aidées ou instruites concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et comprennent les risques qu'il peut entraîne.
- Cet appareil n'est pas un jouet. En présence d'enfants, il est important de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Nettoyage et entretien ne doivent pas être effectués par les enfants, sauf s'ils sont âgés de plus de 8 ans et supervisés.
- Gardez l'appareil et le câble hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- Faites effectuer les réparations par un technicien qualifié. Ne tentez jamais de réparer vous-même l'appareil.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ - Électricité et chaleur

Certaines parties de l'appareil peuvent s'échauffer fortement.
Évitez de les toucher pour ne pas vous brûler.

- Avant d'utiliser cet appareil, assurez-vous que la tension du réseau correspond à la tension du réseau indiquée sur la plaquette type de l'appareil.
- Assurez-vous que la prise sur laquelle vous branchez l'appareil est raccordée à la terre.
- Débranchez toujours l'appareil lorsque vous ne l'utilisez pas.
- Lorsque vous débranchez la fiche, saisissez la fiche elle-même; ne tirez pas sur le cordon.
- Vérifiez régulièrement que le cordon de l'appareil est intact. N'utilisez pas l'appareil si vous constatez que le cordon est endommagé. Faites remplacer le cordon endommagé par un service technique qualifié.
- Certaines parties de cet appareil peuvent s'échauffer fortement. Évitez de les toucher pour ne pas vous brûler.
- L'appareil doit pouvoir évacuer sa chaleur, sinon il y risque d'incendie. Laissez donc suffisamment d'espace autour de l'appareil et évitez tout contact avec des matériaux inflammables. L'appareil ne doit jamais être recouvert.
- Assurez-vous que ni l'appareil, ni le cordon n'entre en contact avec une source de chaleur telle qu'une plaque électrique chaude ou une flamme.
- Assurez-vous que ni l'appareil, ni le cordon, ni la fiche n'entre en contact avec de l'eau.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ - Utilisation

- N'utilisez jamais l'appareil à l'extérieur.
- N'utilisez jamais l'appareil dans une pièce humide.
- Installez l'appareil sur une surface plane et stable, ne craignant pas la chaleur, et à un endroit où il ne risque pas de tomber.
- Ne laissez pas le cordon pendre par-dessus le bord du plan de travail ou de la table.
- Assurez-vous que vos mains sont sèches avant de toucher l'appareil, le cordon ou la fiche.
- Éteignez l'appareil et débranchez la fiche en cas de problème durant l'utilisation, pour le nettoyage, le montage ou le démontage d'un accessoire, et dès que vous avez fini de l'utiliser.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant qu'il est en marche.
- N'immergez jamais le boîtier, le cordon ni la fiche dans l'eau ou tout autre liquide.
- La ventilation doit toujours être suffisante pendant que l'appareil est en marche.
- Ne placez pas l'appareil trop prêt de papiers peints et de placards de cuisine. La vapeur est brûlante et peut causer des dommages.
- Ne déplacez jamais l'appareil pendant qu'il est en marche, ni s'il est encore chaud. Éteignez-le d'abord, laissez-le bien refroidir, et déplacez-le ensuite.
- Faites très attention lorsque vous ouvrez le couvercle durant et après l'utilisation. La vapeur est brûlante et peut causer des brûlures.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé avec un timer externe ou une télécommande.

FONCTIONNEMENT - Généralités

Ce cocotte de riz est destiné uniquement à l'utilisation domestique, et non à l'usage professionnel.

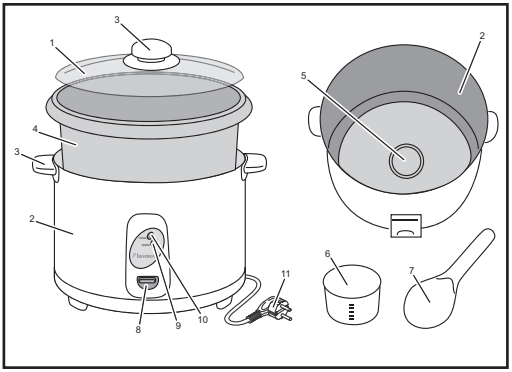


Figure 1

1. Couvercle en verre
2. Logement
3. Poignées résistantes à la chaleur
4. Casserole intérieur
5. Élément chauffant
6. Verre gradué
7. Cuillère de riz
8. Interrupteur de mise en marche/arrêt
9. Lampe témoin "WARM" (mainteint au chaud)
10. Lampe témoin "COOK" (cuisson)
11. Cordon et fiche

Français

FONCTIONNEMENT - Première utilisation

1. Retirez l'emballage.
2. Nettoyez soigneusement l'appareil , pour enlever les résidus de fabrication. Voir "Nettoyage et entretien".

FONCTIONNEMENT - Cuisson du riz

1. Installez l'appareil sur une surface plane et stable.
2. Mesurez le riz et d'eau, après mettez dans le casserole intérieure (4).

2 verre gradué riz	3 verre gradué d'eau
4 verre gradué riz	5 verre gradué d'eau
6 verre gradué riz	7 verre gradué d'eau
8 verre gradué riz	9 verre gradué d'eau
10 verre gradué riz	11 verre gradué d'eau
12 verre gradué riz	13 verre gradué d'eau
14 verre gradué riz	15 verre gradué d'eau
15 verre gradué riz	16 verre gradué d'eau

3. Mettez le casserole intérieure dans la logement (2) et mettez le couvercle dessus.
4. Mettez la fiche dans la prise de courant.
5. Pressez l'interrupteur au-dessous de mettre l'appareil en marche. La lampe témoin "COOK" (cuisson). Quand le riz est bien cuit, aprés environ 20 min. en fonction du type de riz, l'appareil passe automatiquement sur "WARM" (mainteint au chaud) pour tenir le riz chaud. Vous pouvez tenir le riz chaud environ de 5 heures. Toutefois, nous recommandons d'éviter la déshydratation et de servir le riz dans 1 heure.
6. If the rice is ready, attendez 10 minutes avant vous mélangez et servez le riz.
7. Éteignez l'appareil en fin de préparation et débranchez la fiche.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Nettoyez l'appareil et tous les composants chaque fois que vous les avez utilisés.
1. Débranchez la fiche.
2. Nettoyez le couvercle en verre, casserole intérieure, verre gradué et la cuillère à l'eau chaude additionnée d'un peu de détergent pour la vaisselle. Rincez bien les pièces puis séchez-les. Les parties peuvent êtres

nettoyées dans le lave-vaisselle aussi.
3. Nettoyez le bloc moteur avec un chiffon humide. Séchez ensuite avec soin.
4. Rangez l'appareil dans un endroit sec.

- L'appareil ne doit pas être branché sur le réseau électrique pendant que vous le nettoyez.
- N'utilisez pas de détergents agressifs ou décapants ni d'objets tranchants (tels que couteaux ou brosses dures) pour le nettoyage.
- N'immergez jamais l'unité de base dans l'eau ou tout autre liquide, et ne la tenez pas non plus sous l'eau courante.

DONNÉES TECHNIQUES

Type:	ARC220
Puissance :	700W
Tension réseau :	220-240V ~ 50/60Hz

ENVIRONNEMENT

- Jetez le matériel d'emballage, tel que le plastique et les boîtes, dans les conteneurs prévus à cet effet.
- Lorsque l'appareil est usé, ne le mettez pas aux ordures ménagères, mais portez-le dans un centre de collecte agréé pour les appareils électriques et électroniques. Attention au symbole figurant sur le produit, le mode d'emploi ou l'emballage.
- Les matériaux peuvent être recyclés selon les indications. Votre collaboration au recyclage des appareils et/ou au retraitement des matériaux, sous quelle forme que ce soit, est une contribution précieuse à la sauvegarde de notre environnement.
- Les autorités de votre commune vous renseigneront sur le centre de collecte le plus proche.

CONDITIONS DE GARANTIE

À compter de la date d'achat de cet appareil, l'importateur donne, aux conditions suivantes, 60 mois de garantie couvrant tous les défauts consécutifs à des défauts de pièce et main d'œuvre.

1. Pendant la période de garantie aucun frais ne sera facturé pour les pièces et la main d'œuvre. Les réparations effectuées sous garantie ne prolongent pas le délai de garantie.
2. En cas d'échange, les pièces défectueuses ou les appareils défectueux deviennent automatiquement la propriété de l'importateur.
3. Toute demande de garantie doit être assortie de la preuve d'achat de l'entreprise.
4. Toute demande de garantie doit être faite auprès du revendeur où l'appareil a été acheté ou auprès de l'importateur.
5. La garantie est uniquement valable pour le premier acheteur et ne peut être transférée.
6. La garantie ne couvre pas les dommages causés par:
   a. les accidents, l'utilisation impropre, l'usure et / ou la négligence ;
   b. l'installation incorrecte et/ou une utilisation contraire aux normes de sécurité, aux normes techniques ou aux dispositions légales en vigueur ;
   c. le branchement sur un réseau d'une tension autre que celle figurant sur la plaquette type ;
   d. toute modification non autorisée ;
   e. toute réparation effectuée par des tiers ;
   f. le transport sans précautions suffisantes, telles que la protection et l'emballage appropriés.
7. Les présentes conditions de garantie ne peuvent pas être invoquées dans les cas suivants:
   a. pertes survenues pendant le transport;
   b. effacement ou modification du numéro de série de l'appareil.
8. Les cordons, ampoules et pièces en verre ne sont pas couverts par la garantie.
9. La garantie ne donne aucun droit d'indemnisation pour des dommages éventuels, autres que le remplacement ou la réparation de pièces défectueuses. L'importateur ne peut être tenu responsable d'aucun dommage indirect, ni d'aucune conséquence quelle qu'elle soit, causé par ou ayant un quelconque rapport avec l'appareil qu'il a fourni.
10. Pour pouvoir faire appel à la garantie, vous pouvez vous adresser à votre revendeur. Bestron offre aussi la possibilité de faire réparer l'appareil directement par le service après-vente de Bestron. Toutefois, n'envoyez jamais rien sans avoir reçu d'instructions au préalable. Le colis pourrait en effet être refusé et les frais éventuels seraient à votre charge. Prenez contact avec le service après-vente qui vous expliquera comment vous devez emballer et expédier l'appareil.
11. L'appareil n'est pas destiné à l'usage professionnel.

MAINTENANCE

Si, par malheur, une panne se produisait, veuillez contacter le service de maintenance de BESTRON:

NEDERLAND:
BESTRON NEDERLAND BV
BESTRON SERVICE
Moeskampweg 20
5222 AW 's-Hertogenbosch
Tel: 073 - 623 11 21
Fax: 073 - 621 23 96
Email: service@bestron.com
Internet: www.bestron.com

FRANCE:
Si le produit ne fonctionne pas comme il faut, contactez le distributeur ou un centre de service autorisé.

DÉCLARATION DE CONFORMITÉ CE

Le présent produit répond aux dispositions des directives européennes suivantes en matière de sécurité.

- Directive EMC 2004/108/EC
- Directive sur la basse tension 2006/95/EC

R. Neyman
Contrôle de la qualité

RECETTES

Riz-safran aux crevettes et moules

Ingrédients
- 300g riz long
- 50ml huile d'olive
- 1 petit oignon
- 400ml fumet de poisson
- 100g crevettes pelées
- 100g moules (sans les coques)
- Safran
- Sel et poivre

Cuisson
Rincer le riz à l'eau. Mélanger l'huile d'olive, l'oignon et le riz dans le panier. Ajouter les crevettes, les moules et quelques pincées de safran. Verser le fumet de poisson dessus. Assaisonner. Placer le couvercle en verre et mettre en marche. La préparation sera maintenue au chaud à la fin de la cuisson (après environ 20min.).

Petites pommes de terre sautées

Ingrédients
- 300g petites pommes de terre (congelées)
- 1cs d'huile
- 20g beurre
- Sel

Cuisson
Mettre l'huile et le beurre dans le plat. Ajouter les pommes de terre. Assaisonner. Placer le couvercle en verre et mettre en marche. La préparation sera maintenue au chaud à la fin de la cuisson (après environ 15 min.).

Pâtes au fromage et jambon

Ingrédients
- 200g pâtes
- 50g beurre et margarine
- 1 tranche de jambon épaisse
- 20g de fromage râpé
- Sel
- 500ml d'eau

Cuisson
Couper le jambon en lamelles. Mettre le beurre, les pâtes, le fromage et l'eau dans le plat et mélanger. Put the glass lid on it and push down the ON/OFF switch. Placer le couvercle en verre et mettre en marche. La préparation sera maintenue au chaud à la fin de la cuisson (après environ 15 min.). Retourner la galette sur un plat de service et servir directement.

SAFETY INSTRUCTIONS - General

- Please read these instructions carefully and retain them for future reference.
- Use this appliance solely in accordance with these instructions.
- This appliance can be used by children older than 8 years and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge, but only if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Cleaning and maintenance must not be done by children, except if they are older than 8 years and supervised.
- Keep the appliance and the cable out of reach of children under 8 years.
- Have any repairs carried out solely by a qualified electrician. Never try to repair the appliance yourself.

SAFETY INSTRUCTIONS - Electricity and heat

Certain parts of the appliance may get hot.
Do not touch these parts to prevent burning yourself.

- Verify that the mains voltage is the same as that indicated on the type plate on the appliance before use.
- Make sure the socket into which you plug the appliance is earthed.
- Always remove the plug from the socket when the appliance is not in use.
- Always remove the plug from the wall socket by pulling on the plug, not the power cord.
- Check the appliance's power cord regularly to make sure it is not damaged. Do not use the appliance if the power cord is damaged. Have a damaged power cord replaced by a qualified service department.
- The appliance needs space to allow heat to escape, thereby preventing the risk of fire. Make sure that the appliance has sufficient space around it, and does not come in contact with flammable material. The appliance must not be covered.
- Make sure that the appliance and the power cord do not come in contact with sources of heat, such as a hot hob or naked flame.
- Make sure that the appliance, the power cord and plug do not come in contact with water.

SAFETY INSTRUCTIONS - Use

- Never use the appliance outdoors.
- Never use the appliance in humid rooms.
- Place the appliance on a stable, flat, heat-resistant surface where it cannot fall.
- Do not let the power cord hang over the edge of the draining board, worktop or table.
- Make sure that your hands are dry when you touch the appliance, the power cord or the plug.
- Switch off the appliance and remove the plug from the wall socket in the event of a malfunction during use, and before cleaning the appliance, fitting or removing an accessory, or storing the appliance after use.
- Never leave the appliance unattended when in use.
- Never immerse the housing, the power cord or the plug in water or other liquids.
- Make sure that the appliance has sufficient ventilation whilst in use.
- Do not place the appliance too close to kitchen cupboards and walls covered in wallpaper. The hot steam may cause damage.
- Never move the appliance when it is switched on or is still hot. Switch off the appliance and wait until it has cooled down before moving it.
- Be careful when opening the lid during or after use. The hot steam can cause burns.
- This appliance may not be used through an external timer or by means of a remote control.

TECHNICAL DETAILS

Type:	ARC220
Output:	700W
Power supply:	220-240V ~ 50/60Hz

OPERATION - General

The rice cooker is only intended for domestic use, not for professional use.

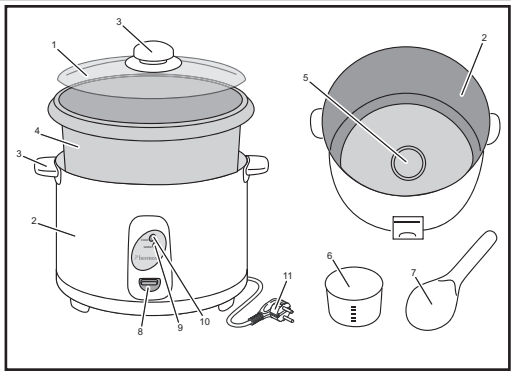


Figure 1

1. Glass lid
2. Housing
3. Heat resistant handles
4. Inner pan
5. Heating element
6. Measuring cup
7. Rice spoon
8. ON/OFF switch
9. Indication light “WARM”
10. Indication light “COOK”
11. Power cord and plug

OPERATION - Using for the first time

1. Remove the appliance from the packaging.
2. Clean the appliance thoroughly to remove any manufacturing residues (see “Cleaning and maintenance”).

OPERATION - Cooking rice

1. Place the appliance on a flat, stable work surface.
2. Measure rice and water and put it in the inner pan (4).

2 cups of rice	3 cups of water
4 cups of rice	5 cups of water
6 cups of rice	7 cups of water
8 cups of rice	9 cups of water
10 cups of rice	11 cups of water
12 cups of rice	13 cups of water
14 cups of rice	15 cups of water
15 cups of rice	16 cups of water

3. Place the inner pan in the housing (2) and place the lid on it.
4. Connect the appliance to the wall socket.
5. Push down the ON/OFF switch. The indication light “COOK” is now illuminated. When the rice is boiled, after approx 20 minutes depending on the kind of rice, the appliance automatically switches to “WARM”. Now it keeps the rice warm. Normally rice can be kept warm for 5 hours max. However, we recommend to avoid dehydration and to serve the rice within 1 hour.
6. If the rice is ready, wait 10 minutes before fluffing and serving the rice
7. When finished, put the ON/OFF switch up and disconnect the appliance from the wall socket.

CLEANING AND MAINTENANCE

Clean the appliance and the loose parts thoroughly after each use:
1. Remove the plug from the plug socket.
2. Clean the glass lid, rice bowl, measuring cup and spatula in warm soapy water. Rinse the parts with ample

water and dry them thoroughly. These parts are also dishwasher safe.
3. Clean the housing with a damp cloth. Then dry thoroughly.
4. Keep the appliance in a dry place.

- Verify that the appliance is not connected to the power supply before you clean it.
- Never use corrosive or scouring cleaning agents or sharp objects (such as knives or hard brushes) to clean the appliance.
- Never immerse the base unit in water or another liquid and never place it under flowing water.

THE ENVIRONMENT

- Dispose of packaging material, such as plastic and boxes, in the appropriate waste containers.
- When this product reaches the end of its useful life do not dispose of it by putting it in a dustbin; hand it in at a collection point for the reuse of electrical and electronic equipment. Please refer to the symbols on the product, the user's instructions or the packaging.
- The materials can be re-used as indicated. Your help in the re-use, recycling or other means of making use of old electrical equipment will make an important contribution to the protection of the environment.
- Contact your municipality for the address of the appropriate collection point in your neighbourhood.

GUARANTEE TERMS

The importer guarantees the appliance against defects caused by manufacturing and/or material faults for 60 months from the date of purchase, subject to the following conditions.

1. No charges will be made for labour costs or materials during the warranty period. Any repairs carried out during the warranty period do not extend the warranty period.
2. The importer automatically becomes the owner of any faulty parts that he replaces or a faulty appliance (in the event of replacement of the appliance).
3. All claims submitted under warranty must be accompanied by the original bill of sale.
4. Claims under warranty must be submitted to the dealer where the appliance was purchased or to the importer.
5. The warranty is issued solely to the first purchaser and cannot be transferred.
6. The warranty does not cover damage caused by:
   a. Accidents, incorrect use, wear and/or neglect.
   b. Faulty installation and/or use in a manner contravening the prevailing legal, technical or safety regulations.
   c. Connection to a mains voltage other than the voltage specified on the type plate.
   d. Unauthorized modifications.
   e. Repairs carried out by third parties.
   f. Careless transport, i.e. without suitable packaging materials or protection.
7. No claims may be made under this warranty for:
   a. Losses incurred during transport.
   b. The removal or changing of the appliance's serial number.
8. The guarantee does not cover power cords, lamps or glass parts.
9. No claims can be submitted under this warranty for damage other than the repair or replacement of faulty parts. The importer can never be held responsible for any consequential loss or damage or any other consequences, resulting either directly or indirectly from the appliance supplied by the importer.
10. In case of claims under guarantee you can contact your dealer where the appliance is purchased. Bestron offers you also the possibility to send the appliance directly to our Service Department. Do not send your appliance without consulting us. The package may be refused and any any costs will be for your account. Please contact the Service Department and they will tell you how to pack and send the appliance.
11. This appliance is not suitable for professional use.

SERVICE

If a fault should occur please contact the BESTRON service department:

THE NETHERLANDS:
BESTRON NEDERLAND BV
Bestron Service
Moeskampweg 20
5222 AW 's-Hertogenbosch

Tel: +31 (0) 73 - 623 11 21
Fax: +31 (0) 73 - 621 23 96
Email: service@bestron.com
Internet: www.bestron.com

CE DECLARATION OF CONFORMITY

This product conforms to the essential requirements of the following EU safety directives:

- EMC Directive 2004/108/EC
- Low Voltage Directive 2006/95/EC

R. Neyman
Quality control

RECEPTS

Saffronrice with shrimps and mussels

Ingredients
- 300g long granular rice
- 50ml olive oil
- 1 snippet union
- 400ml fish tea
- 100g peeled shrimps
- 100g mussels (without shell)
- Saffron
- Salt
- Pepper

Cook
Rinse the rice in a sieve under the tap. Put the olive oil, snippet union and rice in the inner pan and mix it thoroughly. Add the shrimps, mussels and a few threads of saffron.Pour out the fish tea. Sprinkle with some salt and pepper. Put the glass lid on it and push down the ON/OFF switch. The food will be kept warm at the end of the cooking time (after about 20min.).

Small potatoes baked

Ingredients
- 300g small potatoes (frozen)
- 1 tablespoon oil
- 20g butter
- Salt

Cook
Put the oil and butter in the inner pan. Add the small potatoes. Sprinkle with some salt and pepper. Put the glass lid on it and push down the ON/OFF switch. The food will be kept warm at the end of the cooking time (after about 15min.).

Pasta with ham and cheese

Ingredients
- 200g pasta
- 50g butter of margarine
- 1 thick slice of ham
- 20g grated cheese
- Salt
- 500ml water

Cook
Cut the ham in small strips. Put the butter, pasta, ham, cheese and the water in the inner pan and mix. Put the glass lid on it and push down the ON/OFF switch. The food will be kept warm at the end of the cooking time (after about 15min.). Turn the “pancake” around on a big plate and serve directly.

BESTRON®

ARC220
v 140114-07